



2009 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Wächst neben Sassicaia und Ornellaia

Descrizione del vino:

Im nur 900 Hektar grossen Anbaugebiet Bolgheri haben Sassicaia und Ornellaia italienische Weingeschichte geschrieben. In unmittelbarer Nachbarschaft dieser zwei Legenden gedeihen die Trauben für den Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Qualitativ steht er mit kleinem Ertrag, hoher Konzentration und 18 Monaten Barrique-Ausbau den zwei grossen Namen in nichts nach. Preislich hingegen setzt er neue Massstäbe.

Nota di degustazione:

Intensives Granatrot. Von guter Reife zeugendes Bouquet mit Akzenten von Kirschen und Himbeeren, auch getrocknete Aprikosen und eine leicht florale Note. Facettenreiches, ausdrucksstarkes Gaumenbild, an Pflaumen und Hagebuttenkonfitüre erinnernd, danach wiederum florale Noten und etwas Zimt; viel Wärme ausdrückend und von feiner Balance, gekonnt strukturiert; die Tannine sind weich und prima integriert; langanhaltendes, reiches Finale mit viel Eleganz.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0534709

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

Varietà d'uva: 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Maturità: Jetzt bis 2021

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.